



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOMATES SOSLU PAZI

3 adet domates
150 gram beyaz peynir
50 gram tulum peyniri
1 demet taze soğan
1 demet pazı
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Yarım demet nane
3 diş sarımsak
2 adet közlenmiş kırmızıbiber

Pazı yapraklarını 5 dakika kadar kaynayan suda haşlayıp hemen soğuk sudan geçirin. Taze soğanı, peynirleri ve naneyi de çok ince kıyın. İçine zeytinyağını döküp dövölmüş sarımsakla birlikte iç harcını oluşturun. Haşlanmış pazı yapraklarının içlerine bu peynirli karışımdan ve dilimlenmiş köz biberden yerleştirip börek sarar gibi sarın. İsterseniz bu şekilde ikram edin, isterseniz de 15 dakika fırınlayıp servis yapın. Servis tabağına alıp üzerine limon sıkın. Domatesleri rendeleyip 3 dakika zeytinyağında kavurun ve üzerine sos yapıp birlikte ikram edin.